

Suggeriments



Kodama Uramaki

Salmó, alvocat i maionesa japonesa. Amb gamba vermella, wasabi natural i trufa.
25.00€

Gamba Uramaki

Amb salmó, alvocat i salsa d'alvocat unagi.
24.50 €

Sakura Uramaki

Amb salmó, tonyina, mango i crema de formatge. Ikura, salsa unagi i wasabi yuzu.
23.00€

Uramaki de maduixa i foie

Amb crema de formatge, pipes caramel·litzades i salsa yakitori.
20.50€

Ceviche de salmó

Amb alvocat i salsa de wasabi yuzu.
17.00€

Ceviche de corvall

Amb ceba, coriandre i salsa picant.
17.00€

Navalles

Amb ceba vermella i pasta miso.
20.00€

Zamburinyes

Amb trufa i encenalls de pernil de gla.
5.90€ / unitat

Magret d'ànec

Al teppanyaki amb foie i salsa de taronja.
21.00 €

Gyuniku no teppanyaki amb foie

Filet de vedella amb foie, salsa unagi, espàrrecs i xampinyons.
28.50€

Nigiri de salmó, ou i trufa

Salmó flamejat amb ou ferrat de guatlla i trufa.
5.90€ / unitat

Nigiri de salmó, ou i maionesa

Salmó flamejat amb ou ferrat de guatlla, maionesa japonesa i cibulet.
5.50€ / unitat

Nigiri de peix mantega

Flamejat amb trufa
5.80€ / unitat

Nigiri de peix mantega i miso

5.00€ / unitat

Nigiri de foie

Amb salsa unagi i sèsam.
5.80€ / unitat

Nigiri de llamàntol i foie

Flamejat amb salsa unagi i sèsam.
41.00€ / 5 unitats

Vieira al teppanyaki i gamba vermella

Amb alvocat i salsa yakitori.
23.00€



Japonès fins i tot a la **sopa**.

Wakame supu

Sopa d'algues amb ou i xampinyons.
5.90€

Misoshiru

Sopa d'algues amb tofu.
4.90€



Per anar escalfant **els bastonets**.

Kiuri to wakame

Cogombre amb algues i vinagreta japonesa.
9.50€

Gyozas

Crestes de carn i verdura al vapor.
12.50€

Edamame

Beines de soja al vapor.
5.50€

Cullereta vieira i foie

Al teppanyaki i amb salsa yakitori.
6.00€ / unitat

Tataki de tonyina

Amb unagi, alvocat, crema de formatge i sèsam.
19.00€

Tataki de salmó

Amb ceba cruixent i salsa yakitori.
17.00€

On Sarada

Amanida de peix cru amb salmó, tonyina i vinagreta japonesa.
14.00€

Horenso Sarada

Amanida d'espínacs amb vinagreta i ou dur.
9.50€

Yakitori

Pinxos de pollastre i ceba amb salsa dolça.
6.50€

Yakiniku

Pinxos d'espàrrecs verds i vedella amb salsa dolça.
8.70€

Gyuniku no tataki

Carpaccio de vedella semicru amb la seva salsa intensa.
15.00€



Fregits i saltejats. Per a que saltis d'**alegria**.

Yakisoba

Fideus saltejats amb carn, verdures i katsuobushi. **15.50€**
Fideus saltejats amb llagostins, vieires i katsuobushi. **16.80€**

Kimuchi Yakiudon

Tallarins saltejats amb carn, verdures i col picant. **15.50€**
Tallarins saltejats amb llagostins, vieires i col picant. **16.80€**

Yakimeshi

Arròs fregit amb llagostins, verdura i ou.
15.50€

Tempura no Moriwase

Tempura de llagostins, verdures i peix blanc. **18.00€**

Ebi Tempura

Tempura de llagostí.
19.00€ / 5 unitats

Kakiage Foie

Fregit de verdures trossegades amb ou, foie al teppanyaki i salsa yakitori.
19.50€

Anko no Tatsuage

Rap fregit a la japonesa macerat amb sake i ginebra.
17.00€

Tori no Teriyaki


Pollastre fregit amb salsa dolça i ceba.
11.50€






Teppanyaki

La **planxa** japonesa.

 **Gyuniku no teppanyaki**
Filet de vedella a la planxa amb salsa ponzu i sichimmi.
24.00€

 **Ebi no kimuchi**
Llagostins saltejats amb salsa picant.
16.00€

Maguro teriyaki
Tonyina flamejada amb salsa dolça.
19.50€

Toro no tataki
Ventresca de tonyina brasejada amb gingebre, ceba tendra i salsa de soja.
27.50€

Okonomiyaki
Pizza japonesa feta de col, formatge fos, salsa yakitori i llagostin.
14.00€

Bacallà negre
Bacallà negre fet al vapor amb salsa de miso. **25.00€**



Tartar

Peix o carn crus, picats finets, i condimentats **al gust**.

Maguro tàrtar
Tàrtar de tonyina amb salsa de soja, wakame i sèsam.
19.00€

Shake tàrtar
Tàrtar de salmó a base d'alvocat, ou de guatlla i soja.
17.50€

Shake tàrtar ikura
Tàrtar de salmó amb base d'alvocat, ou de guatlla, ikura i soja.
24.50€

Gamba tàrtar
Tàrtar de gamba vermella amb alvocat, tobikko negre i de wasabi i salsa de soja.
26.00€

Yuke
Tàrtar de vedella amb ou de guatlla, salsa de soja, ceba i wakame.
17.00€



Sashimi

Tall de peix fresc i cru: **100% mar**.
12 peces / 6 peces

Maguro
Tonyina.
33.00€ / 18.50€

Shiromi
Peix mantega.
19.00€ / 11.50€

Shake
Salmó.
27.00€ / 16.00€

Unagi
Anguila.
31.00€ / 18.50€

Toro
Ventresca de tonyina.
39.50€ / 21.00€



Maki

Rotllets d'arròs embolicats amb alga. 6 unitats.

Teka
Tonyina.
9.80€

Abocado
Alvocat.
6.50€

Shake
Salmó.
8.80€

Ikura
Ous de salmó.
14.50€

Mango
Mango.
6.50€

Unagi
Anguila.
13.50€



Temaki

Con d'arròs fred amb **peix**.

Maguro Abocado

Tonyina.
13.50€

Shake Abocado

Salmó.
11.50€

Ikura

Ous de salmó.
13.50€

Unagi

Anguila.
11.50€



Don

Bol d'arròs condimentat amb **peix**.

Maguro Abocado

Tonyina.
19.50€

Shake Abocado

Salmó.
17.50€

Ikura

Ous de salmó.
20.50€

Unagi

Anguila.
18.50€



Nigiri

Bola d'arròs amb peces de **peix fresc** per sobre.

Maguro

Tonyina.
5.50€ / unitat

Shake

Salmó.
4.50€ / unitat

Suzuki

Corball.
4.00€ / unitat

Shiromi

Peix mantega.
4.00€ / unitat

Toro

Ventresca tonyina.
7.00€ / unitat

Unagi

Anguila.
6.00€ / unitat

Ikura

Ous de salmó.
7.00€ / unitat

Ebi

Llagostí.
3.50€ / unitat



Sushi no Moriwase

Combinacions dels **clàssics** japonesos.

Sushi 6 varietats

6 peces de nigiri.
18.50€

Sushi 8 varietats

8 peces de nigiri.
23.50€

Combinat de Sushi i Sashimi

5 varietats de nigiri i sashimi de tonyina i salmó.
26.50€

Goten Mori

5 varietats de sashimi (tonyina, salmó, corball, gamba crua i peix mantega).
32.50€

Santen Mori

3 varietats de sashimi (tonyina, salmó i corball).
28.50€



Maki i Uramaki especials

Els germans majors dels makis i els makis rebels: **l'arròs va per fora**. 8 unitats.

Spicy tuna maki

Rotllo de tonyina amb ceba picant i maionesa japonesa.

18.00€

Maguro abocado maki

Rotllo de tonyina i alvocat.

19.00€

Shake abocado maki

Rotllo de salmó i alvocat.

18.00€

Red uramaki

Rotllo de tonyina, salmó, alvocat i ous de peix volador.

20.00€

Rosanes uramaki

Rotllo de salmó, alvocat, carpaccio de gamba, salsa de miso i ous de peix volador.

19.50€

California miso uramaki

Uramaki de salmó, alvocat, llagostí i miso.

12.00€ / 4 unitats

Unagi foie maki

Maki de foie i anguila.

15.50€ / 5 unitats

Tropik maki

Rotllo d'ous de salmó, salmó, llagostins i mango.

19.50€

Pollo pato uramaki

Pollastre arrebossat, pernil d'ànec, enciam rosat, maionesa japonesa i salsa tonkatsu.

19.00€

Uramaki de verdura

Verdura en tempura.

14.50€

Ebi frai uramaki

Rotllo tebi de llagostins arrebossats, enciam rosat i salsa tonkatsu.

19.00€

Kani maki

Rotllo de cranc fregit amb ceba cruixent, maionesa picant i tobikko.

20.00€



Tempurejats i Flamejats

Els makis i uramakis més calents: **fregits o al calor de les flames**. 8 unitats.

Hot maki

Salmó, crema de formatge amb tàrtar de salmó, ous de peix volador i salsa layu picant.

19.00€ / 6 unitats

Maki castell

Salmó, llagostí, corball, mango i salsa ponzu.

19.50€

Foie kani uramaki

Cranc natural, alvocat, foie flamejat, ceba cruixent i salsa.

22.00€

Shake ebi frai

Llagostins arrebossats, alvocat, salmó flamejat amb sucre morè, ceba cruixent i salsa unagi.

20.50€

Tempura unagi uramaki

Tempura de llagostí, enciam rosat, anguila flamejada i sèsam.

20.00€





Postres Tradicionals

Pastís de xocolata

5 varietats.

5.90€

Cheesecake de gerds

6.50€

Cheesecake de te matcha

6.50€

Cruixent d'avellana i xocolata

5.40€

Coulant

Al teu gust: blanca, mixta o negra

6.00€



Daifuku

Mochis **farçits**. 1 unitat

Maduixes amb nata

4.90€

Te verd

4.90€

Cheesecake

4.90€

Xocolata blanca

4.90€

Xocolata negra

4.90€



Trufes

4 unitats

Te verd

5.20€

Sake

5.20€

Variades

2 de cada varietat.

5.20€



Gelats

Gelat de te verd

5.50€

Sorbet de mandarina

5.50€

Sorbet de mango

5.50€

Gelat de sèsam negre

5.50€

Gelat de taro

5.50€

Vins i Caves

Negres

Les Santes

Montsant
17.80€ / 4.60€

El Molí

Costers Del Segre
21.00€ / 4.80€

Abadía De Poblet

Conca De Barberà
27.80€

Bruixola

Priorat
20.40€

Selección 500

Rioja
22.00€

La Montesa

Rioja
27.80€

Venta Las Vacas

Ribera Del Duero
28.70€

Páramos

Ribera Del Duero
27.30€ / 6.50€

Tionio Reserva

Ribera Del Duero
32.00€

Blancs

Sant Bru

Montsant
28.00€

Legaris Verdejo

Rueda
22.50€ / 4.90€

Tina 20

Alella
22.80€

Viña Pomal

Rioja
20.30€ / 4.90€

Terras Gauda

Rías Baixas
29.00€

Belondrade 5ª Apolonia

Castilla Y León
26.50€

La Duda

Monterrei
20.90€

Collection

Empordà
22.30€

Rosats

Brunus

Montsant
22.60€ / 4.20€

Chivite

Navarra
23.50€

Caves Rosats

Parxet Rosé

Cava Brut
22.60€ / 4.20€

Ars Collecta Gr

Cava Brut
26.60€

Caves

Lo Fred De Ponent

Cava Brut Reserva
20.80€ / 4.75€

Titiana Pansa Blanca

Cava Brut
26.00€

Agustí Vilaret

Cava Extra Brut
27.30€

Moët

Champagne
65.00€



Leopardi

Corpinat
37.00€















Carta d'al·lèrgègens

Sopes

Wakame supu 
Misoshiru 







Entrants

Kiuri to wakame 
Gyozas 
Edamame 
Cullereta de veïra i foie 
Tataki de tonyina 
Tataki de salmó 
On Sarada 
Horenso Sarada 
Kani Sarada 
Yakitori 
Yakiniku 
Gyuniku no tataki 






Agemomo

Yakisoba 
Ebi Vieira 
Carn i Verdures 
Kimuchi Yakiudon 
Ebi Vieira 
Carn i Verdures 
Yakimeshi 
Tempura no Moriwase 
Ebi Tempura 
Kakiage Foie 
Anko no Tatsuage 
Tori no Teriyaki 






Teppanyaki

Gyuniku no teppanyaki 
Ebi no kimuchi 
Maguro teriyaki 
Toro no tataki 
Okonomiyaki 
Bacallà negre 







Tartar

Maguro tartar 
Shake tartar 
Shake tartar ikura 
Gamba tartar 
Yuke 





Sashimi

Maguro 
Shake 
Toro 
Shiromi 
Unagi 





Maki

Teka 
Shake 
Mango 
Abocado 
Ikura 
Unagi 

Temaki

Maguro Abocado 
Shake Abocado 
Ikura 
Unagi 













Don

Maguro Abocado 
Shake Abocado 
Ikura 
Unagi 









Sushi no Moriwase

Sushi 6 varietats 
Sushi 8 varietats 
Sushi i Sashimi 
Goten Mori 
Santen Mori 






Nigiri

Maguro 
Shake 
Suzuki 
Shiromi 
Toro 
Unagi 
Ikura 
Ebi 
Llamàntol i Foie 
Pez mantega 
i miso 
Salmó i ou 

Maki i Uramaki Especials






Spicy tuna maki 
Maguro abocado maki 
Shake abocado maki 
Red uramaki 
Rosanes uramaki 
California miso uramaki 
Unagi foie maki 
Tropik maki 
Pollo pato uramaki 
Uramaki de verdura 
Ebi frai uramaki 
Kani maki 
Gamba Uramaki 
Kodama Uramaki 
Sakura Uramaki 
Uramaki fresa y Foie 

Tempuritzats i Flamejats







Hot maki 
Maki castell 
Foie kani uramaki 
Shake ebi frai 
Tempura unagi uramaki 

Postres

Postres Tradicionals

Pastís de xocolata 
Cheesecake de fruits del bosc 
Cheesecake de te matcha 
Cruxent d'avellana i xocolata 
Coulant 






Daifuku

Maduixes amb nata 
Te verd 
Cheesecake 
Xocolata blanca 
Xocolata negra 
Oreo 

Trufes

Te verd 
Sake 
Variades 

Gelats

Gelat de te verd 
Sorbet de mandarina 
Sorbet de mango 
Gelat de sèsam negre 
Gelat de taro 

	Gluten		Llet
	Crustacis		Fruits Secs
	Ous		Mostassa
	Peix		Soja
	Cacahuets		Sèsam
	Sulfits		Moluscs



Molts plats de la carta es poden adaptar.
Pregunta als nostres cambrers i t'informaran.